Man nehme:

Lust auf Backen?

Dr. Oetker

Qualität ist das beste Rezept.

Spiegelei-Taler

24 Stück

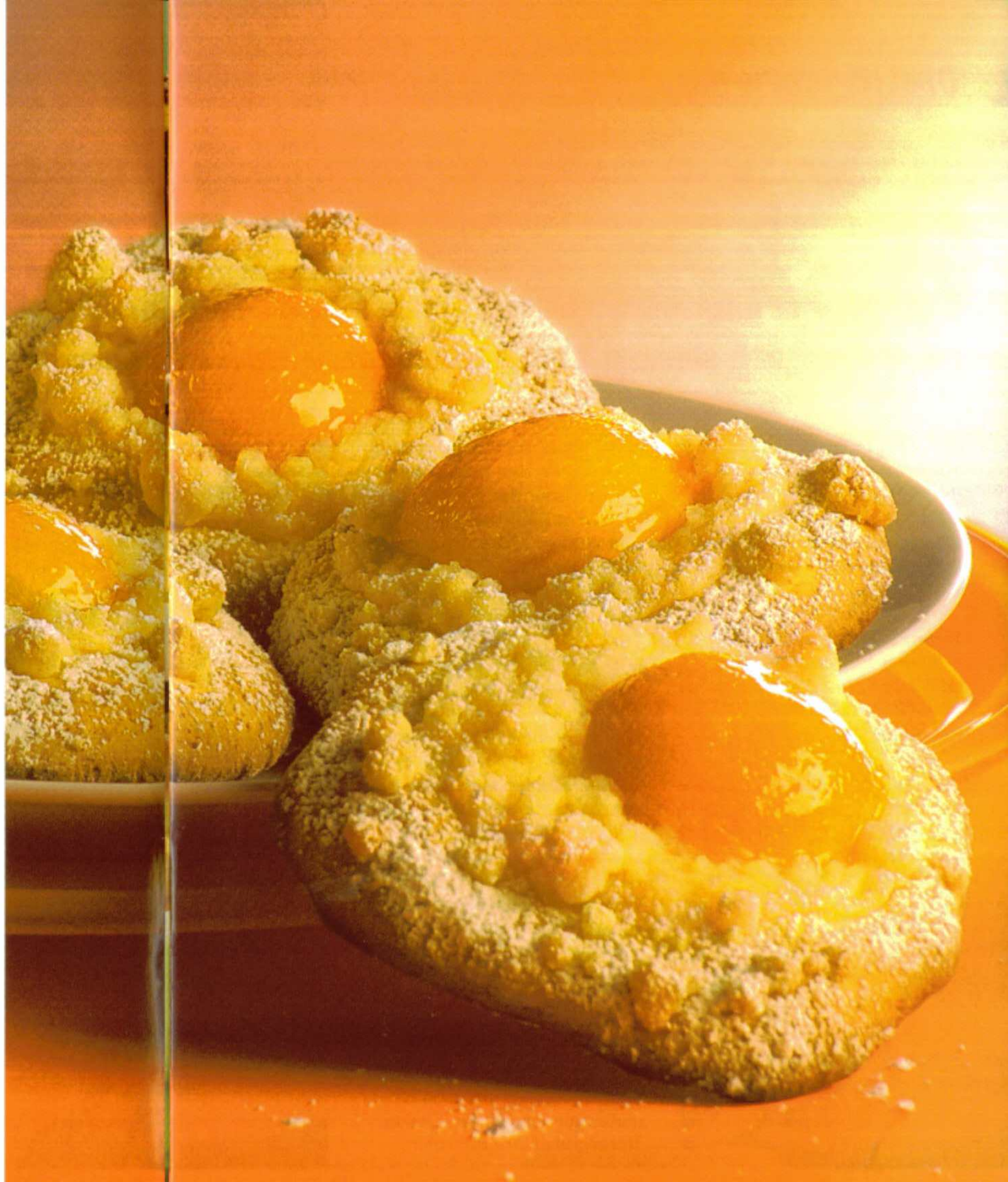
Für das Backblech:
etwas Fett, Backpapier
Streusel:
125 g Weizenmehl, 60 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 80 g weiche Butter oder Margarine
Hefeteig:
375 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Hefeteig Garant, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Ei (Größe M), 150 ml Milch, 50 g weiche Butter oder Margarine
Belag:
1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 240 g), 250 ml (1/4 l) Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker Backfeste Pudding Creme, 1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Vorbereiten: Fetten Sie das Backblech und belegen Sie es mit Backpapier. Für den Belag Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Heizen Sie den Backofen vor.
Streusel: Mehl in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln in gewünschter Größe verarbeiten.

Man nehme:

Hefeteig: Mehl in eine Rührschüssel sieben und sorgfältig mit Hefeteig Garant vermischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig leicht bemehlen, zu einer Rolle von 24 cm formen und in 24 etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf dem Backblech etwas flach drücken (Ø etwa 8 cm).
Belag: Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver und Finesse zufügen und mit dem Handrührgerät (Rührbesen) 1 Minute auf niedrigster Stufe verrühren. Dann 1 Minute auf höchster Stufe aufschlagen. Sofort jeweils knapp 1 Teelöffel Creme auf einen Taler geben und etwas glatt streichen. Streusel auf den Talern verteilen, mit je 1 Aprikosenhälfte (Wölbung nach oben) belegen und in den Backofen schieben.
Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 12 Minuten
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Taler auf dem Kuchenrost erkalten lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.



Obsttörtchen mit Creme

6 Stück

Für 6 Tortelettförmchen (Ø 12 cm) oder eine Obstbodenform (Ø 28 cm oder 30 cm):
etwas Fett, Weizenmehl
All-in-Teig:
125 g Weizenmehl, 2 1/2 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 4 Eier (Größe M), 3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl, 2 EL Essig, z. B. Obstessig
Belag:
etwa 500 g Erdbeeren, 250 ml (1/4 l) Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker Backfeste Pudding Creme
Guss:
1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack, 3 gestrichene EL Zucker, 250 ml (1/4 l) Wasser

Vorbereiten: Fetten und mehlen Sie die 6 Tortelettförmchen (Ø 12 cm) oder die Obstbodenform (Ø 28 oder 30 cm). Heizen Sie den Backofen vor.
All-in-Teig: Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Minute zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Tortelettförmchen oder die Obstbodenform füllen und die Förmchen oder die Form auf dem Rost auf unterster Einschubleiste in den Backofen schieben.
Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Minuten
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten. Sofort nach dem Backen die Böden oder den Boden aus den Formen oder der Form auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
Belag: Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, große Früchte eventuell halbieren. Milch in einen Rührbecher geben, Cremepulver zufügen und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) 1 Minute auf niedrigster Stufe verrühren. Dann noch 1 Minute auf höchster Stufe aufschlagen. Creme auf den Törtchen verteilen und glatt streichen. Vorbereitete Erdbeeren darauf verteilen.
Guss: Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem Esslöffel von der Mitte aus über den Früchten verteilen.

TIPP: Statt Erdbeeren können Sie auch andere Obstsorten oder Dosenfrüchte nach Belieben verwenden. Je nach Obstsorte nehmen Sie Dr. Oetker Tortenguss klar oder rot.

Man nehme:

Muffin-Variationen

12 Stück

Für 12er-Muffin-Backblech:
etwas Fett, Weizenmehl
Teig:
1 Backmischung Dr. Oetker Schoko Kuchen, 150 g weiche Margarine oder Butter, 3 Eier (Größe M), 100 ml Milch
Füllung:
500 ml (1/2 l) Milch, 2 Päckchen Dr. Oetker Backfeste Pudding Creme, 1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Natürliches Jamaica-Rum-Aroma oder Orangenfrucht
Außerdem:
75 g kakaohaltige Fettglasur (liegt der Backmischung bei), nach Wunsch bunte Mini-Schokolinsen, Mini-Konfekt, Gummibärchen etc.

Vorbereiten: Zunächst fetten und mehlen Sie das Muffin-Backblech. Heizen Sie den Backofen vor.
Teig: Backmischung in eine Rührschüssel geben, weiche Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Nun alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Vertiefungen des Muffin-Backblechs verteilen. Die Form auf dem Rost in das untere Drittel des Backofens schieben.
Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Minuten
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.
Die Muffins noch 10 Minuten in der Form stehen lassen. Das Gebäck aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Die Muffins einmal waagerecht durchschneiden.

Füllung: 500 ml Milch in einen hohen Rührbecher geben. Beide Päckchen Cremepulver und Finesse zufügen und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) 1 Minute auf niedrigster Stufe verrühren. Dann noch 1 Minute auf höchster Stufe aufschlagen. Sofort jeweils knapp 1 Esslöffel Creme auf die unteren Hälften geben und etwas glatt streichen, oberen Hälften auflegen und leicht andrücken.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen. Glasur-Beutel hineinlegen und etwa 10 Minuten darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden und die Glasur auf die Muffins sprenkeln. Nach Wunsch Süßigkeiten auf die noch feuchte Glasur legen.

Man nehme:

Feiner Orangen-Gugelhupf

Für die Napfkuchen- oder Gugelhupfform (Ø 22 cm):
etwas Fett, Weizenmehl

All-in-Teig:
350 g Weizenmehl, 50 g Dr. Oetker Gustin Klassische Speisestärke, 1 Päckchen Dr. Oetker Original Backin, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 2 Päckchen Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht, 250 g weiche Butter oder Margarine, 5 Eier (Größe M), 50 ml Milch

Zum Bestäuben:
etwas Puderzucker

Vorbereiten: Zunächst heizen Sie den Backofen vor. Fetten und mehlen Sie die Napfkuchenform (Ø 22 cm).

Man nehme:

All-in-Teig: Mehl mit Gustin und Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Napfkuchenform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 55 Minuten
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten. Kuchen in der Form 10 Minuten auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Gugelhupf mit Puderzucker bestäuben und servieren.

TIPP: Falls sich das Gebäck nicht aus der Form lösen sollte, Backform kurz auf die Arbeitsfläche aufschlagen.

Kirsch-Käsekuchen

Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand (etwa 2 cm) oder die Fettpfanne:
etwas Fett
Streusel:
180 g Weizenmehl, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 100 g weiche Butter oder Margarine
Belag:
2 Gläser Sauerkirschen (Abtropfgewicht je 350 g), 4 Eiweiß (Größe M), 750 g Speisequark (Magerstufe), 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale, 4 Eigelb (Größe M), 1 Päckchen Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe, 100 ml Milch
Quark-Öl-Teig:
300 g Weizenmehl, 3 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 125 g Speisequark, 100 ml Milch, 100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Vorbereiten: Fetten Sie das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand oder die Fettpfanne. Heizen Sie den Backofen vor. Lassen Sie die Kirschen für den Belag auf einem Sieb gut abtropfen.
Streusel: Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit Zucker, Vanillin-Zucker mischen. Weiche Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zu Streuseln verarbeiten.
Belag: Eiweiß steif schlagen.
Hinweis: So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Quark mit Zucker, Finesse, Eigelb, Käsekuchen Hilfe und Milch mit dem Handrührgerät (Rührbesen) verrühren, Eischnee vorsichtig unterheben.
Quark-Öl-Teig: Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Den Teig auf dem Blech zu einem Boden ausrollen, die Quarkmasse darauf glatt streichen und die Sauerkirschen darauf verteilen. Die Streusel darüber streuen und das Blech in das untere Drittel des Backofens schieben.
Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 40 Minuten
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten. Gebäck auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Nach Wunsch mit Puderzucker bestäubt servieren.

Man nehme:

Noch mehr Lust auf Backen?

Sollten Sie noch Fragen rund um's Backen haben, dann wenden Sie sich einfach unter 0180/3 24 25 26 an die **Dr. Oetker Versuchsküche**. Die Backexperten der Dr. Oetker Versuchsküche sind kompetente Ansprechpartner bei Fragen zu unseren Produkten, zu Rezepten und geben gerne hilfreiche Tipps und Tricks.

All diejenigen, die ganz schnell weitere Rezepte suchen, schauen am besten im Internet unter **www.oetker.de**.

Der **Dr. Oetker Back-Club** ist genau das Richtige für alle, die gern backen. Werden Sie Mitglied im Dr. Oetker Back-Club und gönnen Sie sich diesen Backspaß mit immer neuen Rezepten und Ideen.
Falls jemand Ihrer Bekannten und Freunde noch kein Mitglied im Dr. Oetker Back-Club ist, dann überraschen Sie sie doch mit einer Mitgliedschaft.

Die Mitgliedschaft im Dr. Oetker Back-Club für **nur 12,50 Euro im Jahr** bietet tolle Leistungen:

- neue, gelingsichere Rezepte, entwickelt und getestet von der Dr. Oetker Versuchsküche,
- 6-mal im Jahr das Club-Magazin „Gugelhupf" mit Rezepten, Tipps und Tricks,
- Gratisproben,
- Back-Seminare und Club-Reisen zu günstigen Club-Preisen,
- eine kostenlose Back-Hotline in die Dr. Oetker Versuchsküche für alle Fragen rund ums Backen,
- bequemes Einkaufen im Back-Shop.

Fragen zur Mitgliedschaft?

Sie erreichen das Back-Club Team telefonisch, unter (0 52 41) 50 06 40, per E-Mail unter der Adresse **back-club@oetker-club.de** oder via Internet unter **www.oetker.de**.

Dr. Oetker

Qualität ist das beste Rezept.